

Gramona Imperial Brut Corpinnat

Spania / Catalonia



Høyoppløselig bilde



Gramona har produsert vin i Peñedes siden begynnelsen av 1800-tallet og var godt etablert på hjemmemarkedet i Cataluña da vinlusen slo til i nabolandet Frankrike. Etterspørselen steg til himmels og spanske vinbønder leverte vin til det franske markedet ettersom vinmarkene i Frankrike ble lagt øde av Phylloxera. Gramona hadde gode kontakter i Champagne hvor de forsynte champagnehusene med sårt tiltrengt vin og etablerte gjennom årene en meget god handelslinje mellom de to vindistriktene. Med kunnskapen de hadde tilegnet seg opp gjennom årene med handel med de franske champagnehusene begynte de på begynnelsen av 1900-tallet å produsere sin egen musserende vin - Champán de Cava. Gramona ble raskt kjent som en produsent av høy kvalitet og eleganse.

I dag blir Gramona ledet av femte generasjon - Jaume og Xavier, som viderefører tradisjonene, men samtidig ikke er redd for å tenke nytt. De driver biodynamisk jordbruk. Jaume er Professor of Sparkling Wines fra Universitetet i Tarragona. Der av ikke redde for å se til vitenskap for å komme til bunns i de utfordringene man måtte stå ovenfor.

Gramona er spesialister på musserende viner som ser lang lagring - den enkleste cuvéeen får minimum tre år flaskelagring før den blir sluppet ut på markedet. De mest prestisjefylte cuvéeene får opp til 11 års lagring på flaske før de blir lansert.

I 2019 forlot Gramona appellasjonen DO Cava, sammen med de andre produsentene i Corpinnat. Årsaken bunner i langvarig uenighet rundt kvalitetsfokus, og hvilke faktorer som er viktige for å lage kvalitetsvin.

Type	Musserende		
Klassifikasjon	Corpinnat		
Produsent	Gramona		
Årgang	2018		
Druetyper	Xarel-lo 45%, Macabeo 35%, Parellada 10%, Chardonnay 10%		
Vinifikasjon	Håndplukkede druer, de fire druene vinifiseres separat, blendes til en cuvée, deretter tappes på flaske og gjennomgår en annengangs gjæring på flaske. Vinen ligger mere enn 49 mnd på bunnfall før degorgering. Dosage består av en dosage bestående av familiens solera oppskrift.		
Lagring	mer enn 49 mnd på bunnfall i flasken		
Analyse	Alkohol: 12,0 % Sukker: < 3 g/l Syre: 4,6 g/l		
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år		
Karakteristikk	Intens duft av brioch, stenfrukt, røde epler og sitronskall. Medium fyldig vin med frisk syre og livlig mousse. Lang rik og krisp ettersmak.		
Serveringstemperatur	8-10° C		
Passer til	Nydelig som aperitiff, retter av skalldyr og hvit fisk.		
Webside	https://gramona.com/		
Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	16438601		kr. 339,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
· <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Drink for every moment